



# **ENARTIS TAN CITRUS**

## **MISTURA DE TANINOS ENOLÓGICOS PARA A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE E AUMENTO DOS AROMAS FRUTADOS EM VINHOS BRANCOS E ROSADOS**

### COMPOSIÇÃO

Mistura de tanino de noz de galha e taninos condensados extraídos da madeira de Acácia e de Limoeiro.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor castanho claro.

**ENARTIS TAN CITRUS** é um tanino obtido através de um processo exclusivo de extração e secagem a baixas temperaturas que consiste em extrair da madeira formas glicosiladas de compostos aromáticos como os norisoprenóides ( $\beta$ -damascenona, vitispirano, etc.) e terpenos (linalol, citrionelol, etc.), responsáveis no vinho pelas notas frutadas e florais.

Quando utilizado durante a fermentação de mostos brancos e rosados, em combinação com estirpes de leveduras com intensa atividade  $\beta$ -glicosidásica (Enartis Ferm Top Essence, Aroma White, Vintage White, ES 181), os precursores aromáticos contidos no **ENARTIS TAN CITRUS** são transformados em formas livres perceptíveis ao olfato.

O vinho apresenta, por essa via, aromas intensos de uva fresca, limão, toranja, maçã, flores brancas, etc., que integram os aromas varietais e os produzidos no decurso da fermentação.

**ENARTIS TAN CITRUS** também protege os aromas e a matéria corante da oxidação. O conteúdo em taninos condensados contribui para aumentar a estrutura do vinho e a estabilidade da cor.

### APLICAÇÕES

- Vinhos brancos
- Vinhos rosados

nos quais se pretende potenciar as sensações de fruta fresca e a estrutura gustativa.

De modo a beneficiar do efeito organolético dos precursores aromáticos presentes no tanino, **ENARTIS TAN CITRUS** deve ser adicionado ao mosto durante a fermentação alcoólica.

### DOSES

Mosto branco e rosado: 2 - 15 g/hL

Aplicar **ENARTIS TAN CITRUS** logo que se verifique o início da fermentação alcoólica. Em caso de uvas com problemas sanitários, recomenda-se a inoculação com um tanino de elevada capacidade antioxidante como o **Enartis Tan Blanc** e a adição de **ENARTIS TAN CITRUS** numa única aplicação a 1/3 da fermentação.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ENARTIS TAN CITRUS** em água ou mosto na razão de 1:10 e adicionar ao volume total a tratar durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo de Venturi.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009